

GASTRO journal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE FÜR RESTAURATION, HOTELLERIE UND TOURISMUS

Guy Parmelin

Interview mit dem
neuen Bundespräsidenten

Lampart's Val Lumnezia

Die Gastronomen eröffnen
ein neues Clubkonzept

Sommelier-Weltmeister

Marc Almert verrät alles
zur erfolgreichen
Weinkarte



Unsicherheiten und Existenzängste rücken in den Vordergrund

Welche Rolle spielt **Food Waste** bei den Restaurants mitten **in der Coronakrise**? Die Antwort auf diese und andere Fragen liefert wichtige Grundlagen für die Branche. Wissenschaftliche Mitarbeitende der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL) haben diese zusammengefasst.

TEXT EVELYN MARKONI, FRANZISKA GÖTZE UND TIMO LIEBERHERR

Am 16. März 2020 rief der Bundesrat aufgrund der Covid-19-Pandemie die «ausserordentliche Lage» aus. Restaurants mussten schliessen, Speisen und Getränke durften nur noch als Take-away angeboten werden. Die Umstellung zum Take-away-Betrieb stellte die Restaurantbesitzer vor unterschiedliche Herausforderungen. So zeigt eine aktuelle Studie der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, dass ein Teil der Klientel weniger ausser Haus konsumierte, dafür aber mehr zu Hause kochte und buk. Die Pandemie beeinflusste aber auch das tägliche Geschäft von Gastronomen, auch im Hinblick auf Food Waste.

Timo Lieberherr, Absolvent des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelwissenschaften an der BFH-HAFL, befragte im Juli 2020 Berner Restaurantbesitzer, Küchenchefs und Betriebsleiter zwischen 27 und 46 Jahren zu den krisenbedingten Auswirkungen auf den Food Waste in ihren Restaurants. Seine Ergebnisse zeigen, dass bei den Befragten einerseits das Lebensmittelangebot angepasst werden musste, was meist einen positiven Einfluss auf die Reduktion von Lebensmittelverschwendung hatte. Andererseits sind jedoch seit dem Lockdown neue Herausforderungen entstanden, wie Existenzängste oder Ungewissheiten über das Fortbestehen der Restaurants.

Während des Lockdowns wurden laut der Befragung weniger Lebensmittel verschwendet – dies aufgrund der Schliessung des Betriebs oder der Anpassung der Menükarte zum Take-away-Betrieb. So antwortete eine 27-jährige Restaurantbesitzerin, die auf Take-away umstellte: «Die Lebensmittelverschwendung hat während des Lockdowns abgenommen. Wir hatten auch weniger Platz, und daher wurde weniger gekocht.» Das Lebensmittellager war bei den Befragten kaum von Food Waste betroffen, da Lebensmittel gratis an die Mitarbeitenden verteilt oder an andere Betriebe vergünstigt abgegeben wurden. Zudem wurden die Lebensmittellager oftmals verkleinert, wie auch die 27-jährige Restaurantbesitzerin bekräftigt: «Wir lagern sicher weniger und kaufen nur das ein, was wir gerade brauchen. Vor der Covid-19-Pandemie hatte man vielleicht mal etwas auf Vorrat. Das machen wir jetzt nicht, weil man auch nicht weiss, was passieren wird.»

Dazu sagte ein 29-jähriger Betriebsleiter: «Wir haben kleinere Dinge angepasst, um weniger Kapital im Keller zu lagern.» Weiterhin wurden vermehrt frische Produkte eingelagert und länger haltbare Produkte vorsichtshalber aussortiert. Schliesslich mussten sich einige Befragte verstärkt mit der Digitalisierung auseinandersetzen, um ihre Gerichte in der Stadt Bern und Umgebung

auf verschiedenen Plattformen anbieten zu können. Die Covid-19-Pandemie beeinflusste dementsprechend die Planung und Umsetzung des Lebensmittelangebots in den Restaurants.

Die Mieten als schwere Belastung

Eine weitere Herausforderung neben der Planung des Lebensmittelangebots bei Umstellung auf Take-away-Betrieb waren die laufenden Kosten. «Die Kosten im Griff zu behalten, war das Schwierigste. Auch in Verbindung mit der Wiedereröffnung: Wie machen wir dies? Was bieten wir an?», so eine 27-jährige Restaurantbesitzerin. Eine weitere Belastung: die Mietkosten der Ladenfläche. Ein 46-jähriger Restaurantbesitzer konnte so das Aussetzen des Mietzinses erzielen: «Wir haben eine Lösung der Mietkosten erreicht.» Ein 37-jähriger Restaurantbesitzer freute sich über die finanzielle Unterstützung der Stammkundschaft, «die während des Lockdowns Gutscheine gekauft hat».

Stillstand ist besonders schwierig

Als schwierig erwies sich genauso die Personalplanung, wie eine Restaurantbesitzerin beschreibt: «Eigentlich sind wir jetzt eine Person zu viel. Es sind noch alle drei Mitarbeitenden in Kurzarbeit. Aber im Winter brauche ich diese dann wieder.» Zudem war der Stillstand während des Lockdowns für die motivierten Teams

FOOD WASTE IN ZAHLEN

Insgesamt fielen laut einer Studie der ETH 2019 schweizweit vom Feld bis zum Teller 2,8 Millionen Tonnen an vermeidbarem Food Waste an. Die Gastronomie und die Haushalte sind dabei gemeinsam für etwa ein Drittel dieser verschwendeten Lebensmittel verantwortlich.

Gemäss dieser ETH-Studie wurden sowohl in den Privathaushalten als auch in der Gastronomie vor allem Brote, Backwaren und Frischgemüse, aber auch exotische Früchte, Beeren und Kartoffeln weggeworfen. Viele Restaurants spenden jedoch übrig gebliebene Lebensmittel und Menüs – beispielsweise für soziale Zwecke wie die Schweizer Tafel.

der erforschten Berner Restaurantbetriebe eine besondere Herausforderung. Ein 37-jähriger Restaurantbesitzer, der während des Lockdowns das Restaurant schliessen musste, entschied sich, die Mitarbeitenden trotz Kurzarbeit einmal pro Woche im Restaurant zu versammeln. So konnten einerseits allgemeine Arbeiten wie Büroaufgaben gemeinsam erledigt werden und andererseits wurden die Mitarbeitenden «bei Laune gehalten», sodass der Arbeitsrhythmus zumindest teilweise bestehen blieb. Ähnlich beschreibt ein 32-jähriger Küchenchef, dass darauf geachtet wurde, «dass jeder Mitarbeiter sicher einen Tag in der Woche arbeiten geht, um im Rhythmus zu bleiben. Sonst fliegt dieser in ein Loch und muss anschliessend von null auf hundert wieder Gas geben. Das ist unmöglich». Durch die zusätzliche freie Zeit wurden neue Dinge ausprobiert, wie ein Foto-Shooting mit den Mitarbeitenden oder die Ausarbeitung neuer (Sommer-) Konzepte und Projektideen, was «sonst

im Daily-Business nicht ganz einfach ist», wie eine Restaurantbesitzerin sagt.

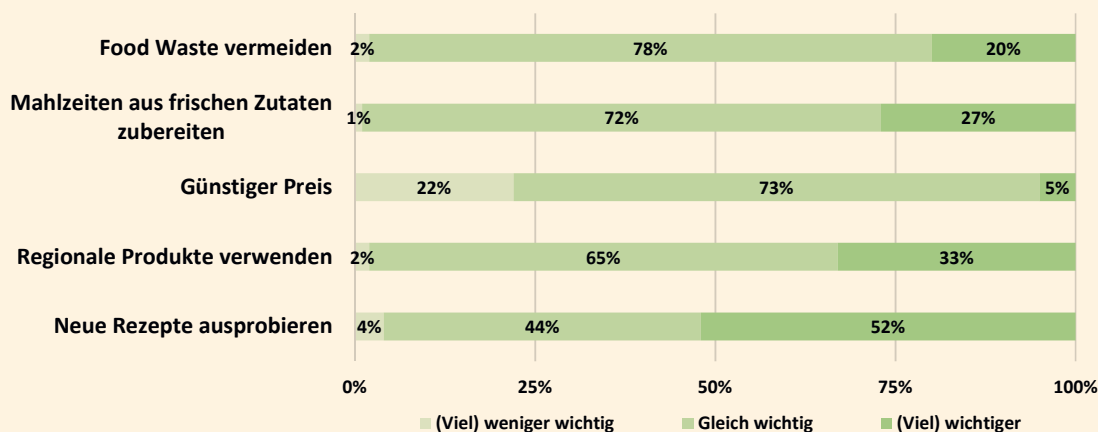
Die Herausforderung folgte danach

Für die befragten Berner Restaurants war die herausforderndste Phase jedoch jene direkt nach dem Ende des Lockdowns und der Wiedereröffnung, da während dieser Zeit oftmals weniger Gäste in die Restaurants kamen und finanzielle Einbussen die Folge waren. Auch ist durch die Krise das zukünftige Fortbestehen einiger Restaurants ungewiss. Strategische Entscheidungen können daher derzeit teils nur unter erschwerten und ungewissen Bedingungen getroffen werden. Als Gefahr sehen die Befragten, dass neben Konkursen von Restaurants viele Unternehmer die Motivation verlieren und ihre Pachtverträge deshalb nicht verlängern.

Dennoch ergeben sich auch Chancen aus der Krise. So hat eine aktuelle Studie der BFH-HAFL zum Konsumverhalten während des ersten Lockdowns gezeigt,

dass die Konsumenten wieder verstärkt auf Regionalität und Frische achten (Details dazu in der Tabelle). Dies deutet darauf hin, dass sich die Konsumenten bewusster ernähren möchten und die in der Schweiz produzierten Lebensmittel wertschätzen. Somit könnten einerseits neue und innovative Restaurants entstehen und andererseits die Gäste bewusster ihr Essen in Restaurants geniessen. Für eine Restaurantbesitzerin hat sich durch die neu zur Verfügung stehende Zeit die Einstellung gegenüber Food Waste im Privaten geändert. Sie pflegt nun einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und verringert erfolgreich ihren Food Waste zu Hause. Ein anderer Befragter betont, dass sein Restaurant schon vor der Covid-19-Pandemie Lebensmittelverschwendung vermieden hat und wünscht sich für die Zukunft, dass Beizier ihre Verantwortung hierzu wahrnehmen, es dazu aber konkrete Lösungen und geeignete politische Rahmenbedingungen benötigen wird.

Was den Konsumenten beim Lebensmitteleinkauf während des ersten Lockdowns wichtig war



Quelle: <https://www.bfh.ch/de/aktuell/fachveranstaltungen/passion-for-food-webinar>

Während des Lockdowns haben sich die Prioritäten der Konsumenten verschoben: neue Rezepte, regionale Produkte und frische Zutaten wurden wichtiger.